

Номенклатура	Описание / Состав	Жиры, г. в 100 г. продукта	Белки, г. в 100 г. продукта	Углеводы, г. в 100 г. продукта	Энергетическая ценность (калорийность)	Вес, кг	Условия хранения	Срок годности, часы	Цена, руб.
<b>ХЛЕБ</b>									
<b>Хлеб Тихвинский</b>	Заварной хлеб. В рецептуру входят три вида муки. Особый приятный карамельный вкус придает хлебу солодовая добавка, яблочное повидло, тмин. Вода питьевая, мука ржаная хлебопекарная обдирная, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, повидло яблочное (яблоки, сахар), сахар, солод ржаной сухой ферментированный, тмин, глютен пшеничный сухой, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль, солод ржаной сухой не ферментированный, комплексная пищевая добавка (мука пшеничная хлебопекарная первого сорта).	5,5	10	48	1040 / 280	0,6	При температуре не выше +25С и относительной влажности воздуха (65-75)%	36	<b>116</b>
<b>Хлеб Тихвинский ½</b>		0,3							<b>58</b>
<b>Хлеб Столовый</b>	Традиционный хлеб с поджаренной и очень вкусной корочкой, которая появляется благодаря особой технологии выпечки – в печи на открытом огне	1	7	44	880 / 210	0,75	При температуре не ниже +6С	36	<b>78</b>
<b>Хлеб Столовый ½</b>	Мука хлебопекарная: ржаная обдирная, пшеничная второго сорта; вода питьевая, сахар, соль, дрожжи хлебопекарные.					0,375			<b>39</b>
<b>Батон Городской</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, соль, дрожжи хлебопекарные, сахар, антиокислитель аскорбиновая кислота.	1	8,5	56	1130/270	0,35	При температуре не ниже +6С	72	<b>74</b>
<b>Батон Городской ½</b>	Продукт может содержать следы молока, кунжута, горчицы, сои и продукты их переработки.					0,175			<b>37</b>
<b>Батон Нарезной</b>	Ароматный батон. Изготавливается по традиционным технологиям с длительными процессами брожения опары.	3	7,5	54	1160 / 290	0,3	При температуре не ниже +6С и не выше +25С	24	<b>64</b>
<b>Батон Нарезной ½</b>	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, дрожжи хлебопекарные, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль.					0,15			<b>32</b>
<b>Хлеб Карельский</b>	мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, вода питьевая, мука ржаная хлебопекарная сеяная, патока крахмальная, сахар, виноград сушеный, солод ржаной сухой ферментированный, экстракт солодовый (солод ячменный, вода), кориандр молотый, соль, дрожжи хлебопекарные, глюкоза ферментированная. Продукт может содержать следы молока, сои, кунжута и продукты их переработки.	7	1	47	960/230	0,3	При температуре не ниже +6С	72	<b>84</b>
<b>Хлеб с семечками</b>	полуфабрикат заварной (вода, мука ржаная хлебопекарная обдирная и сеяная, солод ржаной ферментированный и неферментированный молотый, соль, кориандр молотый, масло растительное, солод ячменный молотый, мука экструзионная ячменная), вода питьевая, ядро подсолнечника, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, мука ржаная хлебопекарная обдирная, сахар, хлопья картофельные, дрожжи хлебопекарные, глютен пшеничный, эмульгатор, антиокислитель аскорбиновая кислота. Продукт может содержать следы молока, сои, кунжута, яиц, горчицы, орехов, арахиса и продукты их переработки.	14	10	36	1310/310	0,3	При температуре не ниже +6С	24	<b>102</b>
<b>Изделие хлебобулочное сдобное «Заплетёнка»</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, продукты яичные, маргарин, сахар, виноград сушеный, арахис, дрожжи хлебопекарные, соль, антиокислитель аскорбиновая кислота, ароматизатор. Продукт содержит диоксид серы, может содержать следы молока, орехов, кунжута, сельдерея, горчицы и продукты их переработки. Продукт может содержать следы аспартама (источник фенилаланина).	11	8	57	1510/360	0,35	При температуре не ниже +6С	72	<b>210</b>
<b>Чиабатта с оливками</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маслины черные резаные (оливки), соль, дрожжи хлебопекарные, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, мука кукурузная. Продукт может содержать следы молока, яиц, сои, кунжута, орехов, горчицы и продукты их переработки. ВНИМАНИЕ! ПРОДУКТ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬ КОСТОЧКИ И ФРАГМЕНТЫ КОСТОЧЕК ОЛИВКИ!	2,5	7,5	47	1020/240	0,23	При температуре не ниже +6С	24	<b>99</b>
<b>Чиабатта «Средиземноморская»</b>	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, мука пшеничная цельнозерновая, дрожжи хлебопекарные, соль, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, антиокислитель аскорбиновая кислота, загуститель конжаковая камедь, мука кукурузная. Может содержать следы молока, яиц, горчицы, сои, орехов, арахиса, кунжута и продукты их переработки.	1,5	7,5	50	1030/240	0,2	При температуре не ниже +6С	24	<b>86</b>
<b>Чиабатта «Пряные травы»</b>	<b>Итальянский белый хлеб из пшеничной муки и закваски с петрушкой, орегано, розмарином.</b> Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные, смесь для приготовления хлебобулочных изделий (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глютен пшеничный, мука соевая дезодорированная обезжиренная, глюкоза кристаллическая гидратная, лактоза пищевая, мука пшеничная солодовая, антиокислитель, соль, мука пшеничная цельнозерновая, смесь сухих трав: петрушка, орегано, розмарин).	1	8	50	1020 / 240	0,2	При температуре не ниже +6С	24	<b>92</b>
<b>Хлеб с тыквенными семечками</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, семена тыквы, мука пшеничная цельнозерновая, отруби пшеничные, хлопья овсяные, дрожжи хлебопекарные, соль, мука кукурузная, солод ржаной ферментированный. Продукт может содержать следы сои, яиц, орехов, арахиса, молока, кунжута, горчицы и продукты их переработки.	0,3	3	9	45	1030/250	При температуре не ниже +6С	24	<b>112</b>
		0,15							<b>56</b>

<b>Хлеб «Сельский» с семенами льна</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, хлопья овсяные, семена льна, мука ржаная обдирная, мука пшеничная цельнозерновая, дрожжи хлебопекарные, соль, мука кукурузная. Продукт может содержать следы сои, яиц, орехов, молока, кунжута, горчицы и продукты их переработки.	3	8	45	1010/240	0,3	При температуре не ниже +6С	24	<b>94</b>
						0,15			<b>47</b>
<b>Хлеб «Строгановский»</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, закваска хлебопекарная сухая (мука ржаная обдирная ферментированная), дрожжи хлебопекарные, соль, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, мука кукурузная. Продукт может содержать следы сои, яиц, орехов, молока, кунжута, горчицы и продукты их переработки.	2	8	52	1090/260	0,35	При температуре не ниже +6С	24	<b>112</b>
						0,175			<b>56</b>
<b>Хлебц деревенский с семенами</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, мука ржаная обдирная, зерно ржи осолодованное (пророщенное) (вода, солод ржаной ферментированный (зерно ржи пророщенное), сахар, солод ячменный молотый, солод ржаной не ферментированный), ядра семян подсолнечника, солод ржаной ферментированный (солод ржаной ферментированный молотый, мука сеяная), мука пшеничная цельнозерновая, дрожжи хлебопекарные, соль, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, комплексная пищевая добавка улучшитель хлебопекарный (пшеничная клейковина, эмульгатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, технологическое вспомогательное средство ферменты микробного происхождения), мука кукурузная. Продукт может содержать следы молока, яиц, сои, кунжута, орехов, арахиса, горчицы и продукты их переработки.	3	9	45	1030/250	0,3	При температуре не ниже +6С	24	<b>94</b>
<b>«Хлеб золотой на закваске» с семечками</b>	<b>Рустикальный хлеб с характерной корочкой и развитой пористостью, с содержанием ржаной муки свыше 30%. Пшенично-ржаной хлеб на закваске и заварке с красным и белым солодом и семенами подсолнечника.</b> Вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука ржаная, хлебопекарная обдирная, ядро семян подсолнечника, сахар, солод ржаной ферментированный, глютен пшеничный, патока, экстракт солодовый, мука кукурузная, дрожжи хлебопекарные, соль пищевая, солод ржаной неферментированный.	8	12	52	1390/320	0,3	При температуре не ниже +6С	24	<b>102</b>
<b>Багет традиционный</b>	<b>Булочное изделие с хрустящей корочкой. Его аромат настолько соблазнительный, возбуждает такой сумасшедший аппетит, что просто невозможно отказать себе в удовольствии полакомиться им.</b>	1	7,5	51	1030/240	0,23	При температуре не ниже +6С	24	<b>92</b>
	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные, соль, сахар, мука кукурузная. Продукт может содержать следы молока, сои, яиц, ореха, кунжута, горчицы и продукты их переработки.								
<b>Багет ржано-пшеничный с чесноком</b>	<b>Булочное изделие с хрустящей корочкой. Его аромат настолько соблазнительный, возбуждает такой сумасшедший аппетит, что просто невозможно отказать себе в удовольствии полакомиться им.</b>	13	7,5	45	1360 / 320	0,16	При температуре не ниже +6С	24	<b>105</b>
	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло сливочное, мука ржаная хлебопекарная обдирная, солод ржаной ферментированный, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, улучшитель хлебопекарный, глютен пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, чеснок сушеный, укроп сушеный, чеснок свежий, пряности молотые (тмин, кориандр). Продукт может содержать следы яиц, орехов, кунжута, арахиса, сои и продукты их переработки.								
<b>Багет ремесленный</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, мука ржаная обдирная, мука пшеничная цельнозерновая, экстракт солодовый с сиропом (солод ячменный, патока, сахар, вода), дрожжи хлебопекарные, соль, солод ржаной ферментированный, мука кукурузная. Продукт может содержать следы сои, яиц, ореха, молока, кунжута, горчицы и продукты их переработки.	1	8	54	1090/280	0,23	При температуре не ниже +6С	24	<b>98</b>
<b>Каравай «Сувенирный» свадебный</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, маргарин, продукты яичные, дрожжи хлебопекарные, молоко сухое цельное, семена кунжута, комплексные пищевые добавки, стабилизатор карбонат кальция, антиокислитель аскорбиновая кислота, соль, ароматизатор. Для цветных украшений используется комплексная пищевая добавка (вода, сахар, влагоудерживающий агент глицерин, загустители, антиокислитель (кислота лимонная), консерванты, красители пищевые. Противопоказания: индивидуальная непереносимость к яичному белку и белку молока. Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.	7	8,5	56	1340/320	1	При температуре не ниже +6С	72	<b>1300</b>
<b>«Плетенка» с ванильным кремом</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, концентрат пищевой, сахар, кондитерская глазурь, дрожжи хлебопекарные, продукты яичные, молоко сухое цельное, соль пищевая, эмульгатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, вещество для обработки муки. Продукт может содержать следы орехов, арахиса, кунжута, горчицы, сельдерея и продукты их переработки.	16	5	42	1390/330	0,18	хранить при равномерной температуре не ниже плюс 6 °С	72	<b>110</b>
<b>Выпечка</b>									
<b>«Язычок» с творожной начинкой</b>	<b>Нежная слойка с натуральным творогом, декорированная сахаром.</b> мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, творог, сахар, продукты яичные, концентрат пищевой, соль, уксус столовый, дрожжи хлебопекарные. Продукт может содержать следы орехов, арахиса, кунжута и продукты их переработки.	17	5,5	35	1320/310	0,052	При температуре не ниже +6С	24	<b>82</b>
<b>Круассан</b>	мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, вода питьевая, сахар белый, дрожжи хлебопекарные прессованные, молоко сухое цельное м.д.ж 26%, соль пищевая, улучшитель хлебопекарный, глютен пшеничный. Может содержать следы кунжута, арахиса, орехов.	21	7	43	1630/390	0,07	При температуре не ниже +6С	24	<b>75</b>

<b>Круассан 2.0</b>	Воздушная и объемная выпечка из слоеного дрожжевого теста. Круассан имеет насыщенный сливочный вкус за счет наличия в составе сливочного масла (слои прослаивают маргарином, а в тестовую заготовку добавлено сливочное масло). Технология производства обеспечивает . Круассану воздушную структуру. На производстве Круассан покрывается специальным гелем, который придает круассану глянец. Румяная и хрустящая корочка после выпечки придает продукту привлекательный и аппетитный внешний вид. Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин для слоеного теста вода, эмульгаторы, ароматизатор, соль, консерванты, краситель, регулятор кислотности , крем на растительных маслах , сахар, дрожжи хлебопекарные, продукты яичные, масло сливочное, комплексная пищевая добавка улучшитель хлебопекарный, молоко сухое цельное, глютен пшеничный. Продукт может содержать следы сои, орехов, кунжута, арахиса, горчицы, сельдерея и продукты их переработки.					0,93	При температуре не ниже +6С	24	<b>99</b>
<b>Ржаник с брынзой и зеленью</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин мягкий створоженный, вода питьевая, мука ржаная обдирная, маргарин, сыр рассольный Брынза, дрожжи хлебопекарные прессованные, петрушка, солодовый экстракт, маргарин, укроп, соль поваренная пищевая,улучшитель хлебопекарный, сахар, пищевой крахмал модифицированный. Может содержать следы кунжута, арахиса, орехов.	24	7,2	20,2	1338/322	0,09	При температуре не ниже +6С	24	<b>102</b>
<b>Слойка с курицей и морковью по-корейски</b>	Слойка из слоено-дрожжевого теста с начинкой из куриного фарша с корейской морковью.В готовом виде слойки получаются многослойными, с тоненькой румяной корочкой и сочной начинкой из куриного фарша с пикантной ноткой корейской моркови.Полуфабрикат рубленый из мяса цыплят бройлеров, мука пшеничная,хлебопекарная высшего сорта, маргарин,растительные масла, вода, эмульгаторы, соль, консерванты, ароматизатор, краситель каротины, регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая, салат морковь по-корейски,масло подсолнечное, сахар, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, усилитель вкуса, специ: чеснок гранулы, кориандр, перец красный острый чили, продукты яичные, масло сливочное, соль, бульон с курицей овощами и зеленью,сахар, овощи и зелень сушеные, жир куриный топленый, крахмал кукурузный, кукурузный соус,ароматизаторы, специ молотые,уксус столовый, чеснок сушеный, дрожжи хлебопекарные, перец черный молотый. Продукт содержит диоксид серы. Продукт может содержать следы молока, кунжута, орехов, арахиса, горчицы и продукты их переработки.					0,65	При температуре не ниже +6С	24	<b>90</b>
<b>Штрудель с курицей и грибами</b>	мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, филе грудки куриное, маргарин, грибы шампиньоны с/м, вода питьевая, лук репчатый свежий, сахар, дрожжи хлебопекарные прессованные, масло подсолнечное рафинированное, меланж яичный сухой, майонез м.д.ж. 67%, соль пищевая, молоко сухое цельное м.д.ж 26%, глютен пшеничный, уксус столовый 9%-ый, укроп свежий, улучшитель хлебопекарный, приправы (базилик, кориандр, перец красный молотый, майоран, черный перец молотый). Может содержать следы кунжута, арахиса и ядер орехов.	19	2	33	320/1350	0,08	При температуре не ниже +6С	24	<b>96</b>
<b>Хачапури с сыром</b>	Изделие из слоеного теста в форме квадрата с начинкой. Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, маргарин мягкий, сыр рассольный , соль пищевая, улучшитель (пшеничная клейковина, эмульгатор, антиокислитель (аскорбиновая кислота), ферменты (альфа-амилаза, гемицеллюлаза). Может содержать следы кунжута, орехов, арахиса	18	5	26	1220/290	0,12	При температуре не ниже +6С	24	<b>109</b>
<b>Слойка датская с абрикосом</b>	Слоеная булочка с начинкой из творога, персика и кураги. мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, начинка фруктовая (сахар, курага, персик, загуститель, регулятор кислотности лимонная кислота, загуститель геллановая камель, ароматизаторы, консервант сорбат калия), творог, продукты яичные, сахар, концентрат пищевой, дрожжи хлебопекарные, спред растительно-жировой, соль (агент антислеживающий). Продукт может содержать следы орехов, арахиса, кунжута, горчицы, сельдерея, аспартама и продукты их переработки. Осторожно! Продукт может содержать фрагменты косточек!Продукт может содержать следы орехов, арахиса, кунжута и продукты их переработки.	18	5	32	1300 / 310	0,118	При температуре не ниже +6С	24	<b>99</b>
<b>Слойка Датская с малиной и кремом</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, начинка, продукты яичные, сахар, концентрат пищевой, дрожжи хлебопекарные, спред растительно-жировой, Продукт содержит диоксид серы. Продукт может содержать следы орехов, арахиса, кунжута, горчицы, сельдерея и продукты их переработки.	18	5	32	1300/310	0,118	При температуре не ниже +6С	24	<b>99</b>
<b>Пекан</b>	Слойка с начинкой из заварного крема с кленовым сиропом, украшенная орехом пекан. Орех пекан по вкусу напоминает грецкий орех, но не имеет горьковатого привкуса. мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, начинка сахарная, маргарин, вода питьевая, орех пекан, продукты яичные, фруктово-ягодный наполнитель, сахар, спред растительно-жировой, дрожжи хлебопекарные, соль (агент антислеживающий), эмульгатор, стабилизаторы, антиокислитель аскорбиновая кислота. Продукт может содержать следы арахиса и кунжута и продукты их переработки.	27	4,5	39	1750 / 420	0,075	При температуре не ниже +6С	24	<b>99</b>

Слойка груша с карамелью	Слоено-дрожжевое изделие. Начинка из грушевого конфитюра с кусочками груши, отделка грецким орехом и карамельным сиропом. Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, начинка плодово-ягодная, груша, сахар, крахмал, ароматизатор «Груша», регуляторы кислотности: соль, консерванты, ароматизатор, продукты яичные, грецкие орехи дробленые, дрожжи хлебопекарные, комплексная пищевая добавка, смесь сухая пищевая для хлебопекарной промышленности. Продукт содержит диоксид серы, может содержать следы горчицы, сельдерея, арахиса, кунжута, люпина и продукты их переработки.	23	5	39	1600/380	0,08	При температуре не ниже +6С	24	<b>99</b>
Улитка с корицей	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода, маргарин, сахар-песок, корица молотая, крем заварной, соль поваренная пищевая.	17,71	5,38	43,83	1490/356	0,09	При температуре не ниже +6С	24	<b>98</b>
Улитка с маком	Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода, маргарин, сахар-песок, мак кондитерский, крем заварной, дрожжи хлебопекарные прессованные, улучшитель хлебопекарный, соль поваренная пищевая.	17,71	5,38	43,83	1490 / 356	0,09	При температуре не ниже +6С	24	<b>98</b>
«Сосиска в тесте» большая	колбасное изделие вареное мясное – сосиска, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, молоко топленое, маргарин со вкусом сливочного масла, масло сливочное, крем на растительных маслах, сахар, дрожжи хлебопекарные, соль, загуститель гуаровая камедь, стабилизатор карбонат кальция, загуститель ксантановая камедь, эмульгатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, вещество для обработки муки L-цистеин. Продукт может содержать следы сои, орехов, арахиса, кунжута и продукты их переработки.	17,5	7,5	18,5	1090/260	0,123	При температуре не ниже +6С	24	<b>169</b>
Слойка с сыром и прованскими травами	Изделие с хрустящей корочкой, нежным тестом на сливочном масле и топленом молоке с добавлением сыра, с верхней отделкой сыром Пармезан и прованскими травами (базилик, розмарин, тимьян, майоран, орегано, петрушка, укроп, эстагон)	20	10	30	1470/350	0,75	При температуре не ниже +6С	24	<b>129</b>
Сырные палочки 5 шт.	Сытные и вкусные палочки из слоёного теста с натуральным сыром. Удобно брать с собой в дорогу, на работу и учёбу. мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, вода питьевая, сыры, сахар, соль, дрожжи хлебопекарные, сухая смесь для отделки. Продукт может содержать следы орехов, арахиса, кунжута и продукты их переработки.	28	10	29	1670/400	5*19	При температуре не ниже +6С	24	<b>125</b>
Самса с мясом	Тонкое хрустящее тесто с сочной мясной начинкой с пикантными нотками пряностей и аппетитной отделкой кунжутом. Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, лук репчатый, вода питьевая, полуфабрикат мясной из мраморной говядины рубленый категории А, маргарина, соль, консерванты, полуфабрикат рубленый из мяса цыплят бройлеров, продукты яичные, семена кунжута, маслосодсолнечное рафинированное дезодорированное, чеснок свежий, уксус столовый, смесь дрожжи хлебопекарные.	20	8	23	1270/310	0,065	При температуре не ниже +6С	24	<b>96</b>
Слойка с начинкой из шпината и сыра	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сыр, листья шпината быстрозамороженные, маргарина, вода питьевая, продукты яичные, лук репчатый, сахар, спред растительно-жировой, дрожжи хлебопекарные, соль, масло растительное, эмульгатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, вещество для обработки муки, чеснок свежий, перец черный молотый. Может содержать следы орехов, арахиса, кунжута, горчицы, сельдерея и продукты их переработки. Продукт может содержать следы аспартама (источник фенилаланина).	20	7	19	1180/290	0,066	При температуре не ниже +6С	24	<b>96</b>
<b>Пирожки от поставщика ИП Сильберг Ж.В.</b>									
Пирожок с грибным жульеном	мука в/с, маргарин, сахар, яйцо, соль, вода дрожжи х/п, масло растительное, шампиньоны, сыр, лук репчатый, сливки натуральные, специи	8,9	8,8	22,6	1009,86/241,2	0,9	Хранить при температуре минус (18 ±2)°С	24	<b>110</b>
Пирожок с картофелем и беконом	мука в/с, маргарин, сахар, яйцо, соль, вода дрожжи х/п, масло растительное, картофель	9,8	9	33	1484,2/255,9	0,9	Хранить при температуре минус (18 ±2)°С	24	<b>110</b>
Пирожок "Мурманский" с рыбой	мука в/с, маргарин, сахар, яйцо, соль, вода дрожжи х/п, масло растительное, горбуша, капуста б/к, лук репчатый, специи	9,2	10,9	31,4	1001,8/229,5	0,9	Хранить при температуре минус (18 ±2)°С	24	<b>130</b>
Кальцоне с ветчиной и сыром	мука в/с, маргарин, сахар, яйцо, соль, вода дрожжи х/п, масло растительное, ветчина, сыр, перец болгарский, специи	13,6	9,8	24,2	1152,8/261,8	0,9	Хранить при температуре минус (18 ±2)°С	24	<b>110</b>
Пирожок с яблоком	мука в/с, маргарин, сахар, яйцо, соль, вода, дрожжи х/п, масло растительное, яблоки натуральные	5,4	9,2	52,8	1184,3/258,4	0,9	Хранить при температуре минус (18 ±2)°С	24	<b>96</b>
Пирожок с черникой	мука в/с, маргарин, сахар, яйцо, соль, вода, дрожжи х/п, масло растительное, черника натуральная	9,9	2,7	33,4	1026,18/245,1	0,9	Хранить при температуре минус (18 ±2)°С	24	<b>96</b>
Краффин маковый	мука в/с, маргарин, сметана, сахар, яйцо, соль, вода, дрожжи х/п, мак	9,9	6,9	60,4	1494,94/357,3	0,15	Хранить при температуре минус (18 ±2)°С	24	<b>129</b>

## ПИРОГИ

<b>Пирог с капустой</b>	Пирог с фаршем из бланшированной молодой капусты, припущенной в молочном соусе. капуста белокочанная свежая, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, яйца куриные пищевые, маргарин, вода питьевая, продукты яичные, сахар, дрожжи хлебопекарные, хлопья картофельные (картофель свежий, эмульгатор, стабилизатор, регулятор кислотности, антиокислитель, краситель), соль, молоко сухое цельное, эмульгатор, стабилизатор карбонат кальция, консервант сорбиновая кислота. Продукт может содержать следы арахиса, орехов, кунжута и продукты их переработки.	6	9,5	26	990/210	0,1	При температуре 18 +/- 3С	24	<b>85</b>
<b>Пирог с ветчиной и сыром</b>	Пирог на сдобном тесте. Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мясной продукт из свинины ветчина вареная, лук репчатый, продукты яичные, вода питьевая, маргарин, сыр, продукт полутвердый сычужный, перец красный быстрозамороженный, сахар, майонез, дрожжи хлебопекарные, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко сухое цельное, соль, консервант, перец черный молотый. Продукт содержит диоксид серы. Продукт может содержать следы орехов, кунжута, сельдерея, горчицы, арахиса, люпина и продукты их переработки.	19	10	26	1410/310	0,1	При температуре 18 +/- 3С	24	<b>125</b>
<b>Пирог с курицей и грибами</b>	полуфабрикат из мяса птицы (курицы) замороженный: бедро филе без кожи, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, лук репчатый, начинка грибная (шампиньоны жареные, лук репчатый жареный, масло растительное рафинированное), маргарин, консерванты, ароматизатор, краситель каротины, регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая, продукты яичные, майонез, яйца куриные пищевые, сахар, дрожжи хлебопекарные, соль, молоко сухое цельное, эмульгатор, стабилизатор карбонат кальция, консервант сорбиновая кислота, концентрат пищевой (йодированная соль (соль, йодат калия), сахар, усилители вкуса и аромата, жир кулинарный, крахмал кукурузный, мальтодекстрин, сушеные овощи и зелень (петрушка, сельдерей, чеснок, лук, морковь), ароматизаторы, специи молотые (куркума, перец черный, карри, лавровый лист), перец черный молотый. Продукт может содержать следы арахиса, орехов, кунжута и продукты их переработки.	16	9	25	1170 /280	0,1	При температуре 18 +/- 3С	24	<b>125</b>
<b>Пирог зеленый лук и яйцо</b>	мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин, дрожжи, соль, вода питьевая, лук зеленый, майонез	18	6,7	25,3	1209/289,1	0,1	При температуре 18 +/- 3С	24	<b>110</b>
<b>Пирог сдобный с бруснично-яблочной начинкой</b>	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин, начинка (сахар, брусника, вода питьевая, глюкозный сироп, загустители, пектин, регуляторы кислотности, фруктовый полуфабрикат, брусника быстрозамороженная, вода питьевая, сахар, продукты яичные, спред растительно-жировой, дрожжи хлебопекарные, загуститель, соль. Продукт может содержать следы кунжута, горчицы, орехов и продукты их переработки	22	4,5	46	1673/400	55	При температуре 18 +/- 3С	48	<b>115</b>
<b>Пирог Немецкий с творогом</b>	Пирог из нежного песочного теста с натуральным творогом по традиционному немецкому рецепту. Отличное лакомство к чаю, которое оценят не только дети, но и взрослые. Мука в/с, Маргарин «Столовый»82%, сахар, улучшитель Пекарский порошок «ДУО», ванилин. Состав начинки: творог 18%, сахар, яйцо, крахмал кукурузный.	20	9	46	1680/400	0,1	При температуре 18 +/- 3С	48	<b>115</b>
<b>Вишнёвый пирог</b>	Рассыпчатое песочное тесто с добавлением большого кол-ва сочных ягод вишни. Это нежное, рассыпчатое песочное тесто и ароматная кисло-сладкая вишневая начинка, а сверху хрустящая румяная корочка. Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, быстрозамороженная вишня,	11	04.	59	1480/350	0,1	При равномерной температуре не ниже +6°С и не выше +25°С	48	<b>115</b>
<b>Пирог с красной рыбой</b>	Пирог из сдобного дрожжевого теста с начинкой из горбуши, лущка, который придает сочности. мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин, дрожжи, соль, вода питьевая, горбуша с/м, лук репчатый.	11	04.	32	1189/284	0,1	При температуре 18 +/- 3С	24	<b>169</b>
<b>Гребешок с черникой</b>	Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки.	10,7	5,27	63	1636/391	0,15	При температуре не ниже +6С	72	<b>120</b>
<b>Пирожок с капустой и яйцом</b>	мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин (масла растительные рафинированные дезодорированные, эмульгаторы Е471, Е475), дрожжи, соль, вода питьевая, капуста б/к, яйцо, лук репчатый.	12,13	3,49	22,57	892/213	0,11	При температуре 18 +/- 3С	72	<b>88</b>
<b>Ёжик с мясом</b>	Пирожок из воздушного слоено-дрожжевого теста с начинкой из мяса и риса. мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин, дрожжи, соль, вода питьевая, говядина, рис, лук репчатый	10,01	7,96	37,8	1143 / 273	0,2	При температуре 18 +/- 3С	72	<b>179</b>
<b>Пирожок с белой рыбой 120 г</b>	Пирог из сдобного дрожжевого теста с начинкой из горбуши, лущка, который придает сочности. мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин, дрожжи, соль, вода питьевая, зубатка с/м, рис, лук репчатый.	11	14,3	32	1189/284	0,12	При температуре 20 +/- 2С	48	<b>169</b>
<b>Кулебяка с рисом, луком и яйцом</b>	Традиционный русский закрытый пирог в мини формате. Сдобное дрожжевое тесто с сочной начинкой из риса, яйца и зеленого лука. Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, яйца куриные пищевые, вода питьевая, маргарин, продукты яичные, смесь рисовая из бурого и красного риса, сахар, масло сливочное, дрожжи хлебопекарные, молоко сухое цельное, соль, лук сушёный, бульон с курицей овощами и зеленью, сахар, овощи и зелень сушеные, жир куриный топленый, кукурузный соус, ароматизаторы, специи молотые. Продукт может содержать следы горчицы, орехов, сельдерея, кунжута, арахиса, люпина и продукты их переработки.	12	8	34	1160/290	0,2	При температуре 18 +/- 3С	48	<b>198</b>

Шарлотка с ягодами	Классическая рецептура теста с добавлением яблок, вишни и черной смородины. Яблоко замороженное, сахар, мука пшеничная в/с, продукты яичные, ягоды замороженные вишня, чёрная смородина, пекарский порошок ароматизатор ванилин, соль. Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки. Может содержать косточки или фрагменты косточек вишни.	2	4	45	930/220	0,43	При температуре не ниже +6 и не выше +25С при относительной влажности 75%	48	<b>448</b>
Ватрушка с творогом ¼	Восхитительно вкусная выпечка из дрожжевого теста с натуральным творогом. творог, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, продукты яичные, основа кондитерская, маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль, эмульгатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, ароматизатор. Продукт может содержать следы орехов, кунжута, арахиса и продукты их переработки.	5,5	8	42	1060/250	0,09	При температуре не ниже +6 и не выше +25С при относительной влажности 75%	24	<b>60</b>
Коса яблочная с грецким орехом	Коса из воздушного дрожжевого теста с начинкой из яблок, грецких орехов и корицы. мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, соль, маргарин, дрожжи, вода питьевая, изюм, сахар ванильный, конфитюр «Яблоко», корица, грецкий орех.	15,9	5,6	52	1562 / 373	0,1	При температуре не ниже +6С	120	<b>114</b>
Коса с черносливом и грецким орехом	Рулет из воздушного дрожжевого теста с начинкой из чернослива и ореха. мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин (масла растительные рафинированные дезодорированные), дрожжи, соль, вода питьевая, конфитюр «Чернослив», грецкий орех.	15,9	5,6	52	1533/371	0,1	При температуре не ниже +6С	120	<b>114</b>
Коса «Сгущенка и грецкий орех»	Коса из воздушного дрожжевого теста с начинкой из сгущенного молока и грецких орехов. мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин, дрожжи, соль, вода питьевая, молоко сгущенное вареное, грецкий орех, лепестки арахиса.	15,9	5,6	52	1533/371	0,1	При температуре не ниже +6С	120	<b>114</b>
Коса «Апельсиновая»	мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль, вода питьевая, конфитюр «Апельсин».	5,02	4,65	39,6	921/220	0,1	При температуре не ниже +6С	120	<b>114</b>
Рулет с маком	Рулет из воздушного слоено-дрожжевого теста с начинкой из мака. мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин, дрожжи, соль, вода питьевая, мак пищевой.	12,63	7,53	48,8	1423 / 340	0,1	При температуре не ниже +6С	120	<b>112</b>
Рулет с лимоном	Рулет из воздушного слоено-дрожжевого теста с начинкой из лимона. мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин, дрожжи, соль, вода питьевая, лимон.	11,06	6,28	56	1455 / 348	0,1	При температуре не ниже +6С	120	<b>112</b>
<b>НАПИТКИ</b>									
Сироп для напитков Карамель	Сахар, подготовленная столовая минеральная вода, натуральный ароматизатор с экстрактом карамели, пищевой краситель – карамельный колер, консервант.	0	0	62	1038/248	0,01			<b>20</b>
Сироп для напитков Миндаль	Сахар, подготовленная столовая минеральная вода, натуральный ароматизатор с экстрактом миндаля, консервант.	0	0	62	1038/248	0,01			<b>20</b>
Сироп для напитков Ваниль									<b>20</b>
Сироп для напитков Вишня									<b>20</b>
Американо, 195 мл	Чёрный кофе. Вода, зерновой кофе Арабика/Робуста 8/20	1,15	1,11	0,22	72,9/17,4	195			<b>109</b>
Американо, 295 мл	Чёрный кофе. Вода, зерновой кофе Арабика/Робуста 8/20	1,15	1,11	0,22	72,9/17,4	290			<b>135</b>
Эспрессо, 50 мл	Чёрный кофе. Вода, зерновой кофе Арабика/Робуста 8/20	1,15	1,11	0,22	72,9/17,4	35			<b>109</b>
Двойной эспрессо, 100 мл	Чёрный кофе. Вода, зерновой кофе Арабика/Робуста 8/20	1,15	1,11	0,22	72,9/17,4	70			<b>135</b>
Капучино, 195 мл	Кофе с глянцевой молочной пенкой. Вода, молоко, зерновой кофе Арабика/Робуста 8/20	2,6	1,8	3,9	45,5	195			<b>135</b>
Капучино, 290 мл	Кофе с глянцевой молочной пенкой. Вода, молоко, зерновой кофе Арабика/Робуста 8/20	2,6	1,8	3,9	45,5	290			<b>149</b>
Капучино на альтернативном молоке (кокосовое, Миндальное, ...), 290 мл									<b>169</b>
Кофе РАФ Ваниль									<b>159</b>
Кофе РАФ Вишня									<b>159</b>
Кофе ЛАТТЕ, 390 мл	Молочный напиток с кофе и глянцевой молочной пенкой. Молоко, вода, зерновой кофе Арабика/Робуста 8/20	2,1	2	3,2	40	390			<b>179</b>
Кофе ЛАТТЕ, 295 мл	Молочный напиток с кофе и глянцевой молочной пенкой. Молоко, вода, зерновой кофе Арабика/Робуста 8/20	2,1	2	3,2	40	390			<b>149</b>
Кофе АЙСЛАТТЕ, 290 мл	Молочный напиток с кофе, молочной пенкой и кусочками льда. Молоко, вода, зерновой кофе Арабика/Робуста 8/20	2,1	2	3,2	40	290			<b>139</b>
Кофе Айс Латте ( Вишневый ) 300 мл									<b>139</b>
Кофе с молоком, 200 мл	Кофе с молоком и прослойкой из воздушной молочной пены. Молоко, вода, зерновой кофе Арабика/Робуста 8/20	0,9	1	1,5	17,1	195			<b>135</b>

**СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

<b>РАФ "Вишня в шоколаде 0,3л"</b>										<b>189</b>
<b>Латте "Кленовый 0,4л"</b>										<b>199</b>
<b>Капучино "Груша в карамели 0,3л"</b>										<b>169</b>
<b>Молоко 3,2% порция</b>	Цельное молоко, обезжиренное молоко.	3,2	3	4,7	249/60	0,05				<b>25</b>
<b>Чай НикТи чёрный с бергамотом, 200 мл</b>	Чай чёрный, масла плодов бергамота – в одноразовых двухкамерных пакетиках с ярлычками, вода.		-	-		200				<b>59</b>
<b>Чай чёрный НикТи, 200 мл</b>	Чай чёрный – в одноразовых двухкамерных пакетиках с ярлычками, в индивидуальных конвертах, вода.	-	-	-		200				<b>59</b>
<b>Чай зелёный с жасмином НикТи, 200 мл</b>	Чай зелёный, цветы жасмина – в одноразовых двухкамерных пакетиках с ярлычками, в индивидуальных конвертах, вода.	-	-	-		200				<b>59</b>
<b>Чай зелёный НикТи, 200 мл</b>	Чай зелёный – в одноразовых двухкамерных пакетиках с ярлычками, в индивидуальных конвертах, вода.	-	-	-		200				<b>59</b>
<b>Чай Клубничный десерт НикТи, 200 мл</b>	Состав: гибискус, плоды шиповника, листья черной смородины, цедра апельсина, ароматизатор «клубника», ароматизатор «малина» - в одноразовых двухкамерных пакетиках с ярлычками, в индивидуальных конвертах, вода.					200				<b>59</b>
<b>Чай «Ассам Меленг» АльтХаус, 300 мл</b>	Крепкий индийский темно-янтарный чай из провинции Ассам с полнотелым вкусом и сильным ароматом. Чай чёрный листовой.	-	-	-		2.75/300				<b>109</b>
<b>Чай «Грюн Матинэ» АльтХаус, 300 мл</b>	Необыкновенное сочетание классической японской сенчи, деликатных фруктовых ароматов и цветочных лепестков создает незабываемый вкус. Чай зелёный листовой, лепестки подсолнечника, василька, розы, аромат тропических фруктов.	-	-	-		2.75/300				<b>109</b>
<b>Чай «Традиционные Травы» АльтХаус, 300 мл</b>	В этом сборе традиционных трав нежная мята в сочетании с пикантной крапивой дополнена ароматом шалфея, ромашки и календулы с прохладными нотками аниса и фенхеля. Мята перечная, листья ежевики, ромашка, мята кудрявая, крапива, шалфей, шиповник, анис, фенхель, цветы бузины, василька, сафлора, календулы, лепестки розы.	-	-	-		2.75/300				<b>109</b>
<b>Готовый состав(SimpraTea)</b>	1. имбирь-лимон - натуральный корень имбиря, сок лимона, чай зелёный 2. глинтвейн - яблочный сок, виноградный сок, смесь специй, имбирь и цедра апельсина 3. облепиха-апельсин - ягоды облепихи, апельсин, чёрный чай 4. клюква-апельсин - ягоды клюквы, апельсин, каркаде							До +25С	9 месяцев	<b>140</b>
<b>Вода питьевая негазированная</b>		-	-	-	-	500				<b>89</b>
<b>Напиток СтарБар Дюссес</b>									18 месяцев	<b>79</b>
<b>Напиток СтарБар Сода-ватер</b>									18 месяцев	<b>79</b>
<b>Напиток СтарБар Тархун</b>									18 месяцев	<b>79</b>
<b>Сок сады придонья яблочный</b>									12 месяцев	<b>85</b>
<b>Сок сады придонья мультифрукт</b>									12 месяцев	<b>85</b>
<b>Квас</b>	Питьевая вода, сахар, концентрат квасного сусла.			6	120	0,5	При температуре от 0 С до +20 С	375 суток		<b>99</b>
<b>Молочный коктейль в асс.</b>	Сахар, сливки сухие, молоко сухое цельное, стабилизатор, ароматизатор (Ваниль/Клубника/Шоколад). Молоко 3,2%	20	15	56	1942/464	0,3				<b>179</b>
<b>Морс "Брусника"</b>	Вода, брусник, концентрированный сок брусники, лимонная кислота, сахар, сорбат калия.	0,01	0,1	13,5	238/57	0,5				
<b>Морс "Черная смородина"</b>	Вода, черная смородина, концентрированный сок черной смородины, лимонная кислота, сахар, сорбат калия.	0,01	0,1	13,5	238/57	0,5				<b>129</b>
<b>Морс "Клюква"</b>	Вода, клюква, концентрированный сок клюквы, лимонная кислота, сахар, сорбат калия	0,03	0,1	17,3	246/59	0,5				<b>129</b>
<b>Кондитерские изделия</b>										
<b>Донат Карамельный</b>	Изделие хлебобулочное из дрожжевого сдобного теста, Мука пшеничная хлебопекарная в/с, начинка карамельная, молочный шоколад и карамелизованный рис. Мука пшеничная в/с, начинка, вода питьевая, глазурь, жир фритюрный, антиокислители, яичный меланж, сахар, посыпка воздушный рис, маргарин, смесь сухая для пончиков, дрожжи пресованные, соль пищевая. Может содержать следы орехов.	17,4	5,3	51,5	1610/380	0,055	При температуре от +4С до +6С	72 часа		<b>99</b>

<b>Донат Манго</b>	Изделие хлебобулочное из дрожжевого сдобного теста, начинка манго с желтой глазурью и посыпкой. Мука пшеничная в/с, начинка манго, вода питьевая, глазурь, посыпка кондитерская, жир фритюрный, антиокислители, яичный меланж, посыпка кондитерская, сахар, маргарин, смесь сухая для пончиков, дрожжи прессованные, соль пищевая. Может содержать следы орехов. Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.	17,6	5,3	47,3	1540/370	0,055	При температуре от +4С до +6С	72 часа	<b>99</b>
<b>Донат Малиновый</b>	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, начинка (сахар, вода, сироп глюкозный, стабилизаторы, заменитель молочного жира, масло подсолнечное, эмульгатор, антиокислители), сыворожка молочная сухая, соль пищевая, красители пищевые, регулятор кислотности – кислота лимонная, ароматизатор идентичный натуральному «Малина», консервант, вода питьевая, глазурь, жир фритюрный, яичный меланж, сахар, маргарин с м.д.ж. 82%, смесь сухая для пончиков, дрожжи прессованные (дрожжи, вода), соль пищевая. Может содержать следы орехов. Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.	18,2	5,4	44,5	1523/363	0,055	При температуре от +4С до +6С	72 часа	<b>99</b>
<b>Донат "Тутти-Фрутти"</b>	Мука пшеничная в/с, конфитюр клубничный, глазурь, вода питьевая, антиокислители, яичный меланж, жир фритюрный, посыпка кондитерская, сахар, маргарин, смесь сухая для пончиков, дрожжи прессованные, соль пищевая. Может содержать следы орехов. Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.	17,4	5,4	17,6	370	0,055	При температуре от +4С до +6С	72 часа	<b>99</b>
<b>ГОТОВАЯ ЕДА</b>									
<b>Блинчики с кремом-сыром и лососем</b>	Блины (молоко 2,5%), мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сахарный песок, масло подсолнечное растительное, соль), начинка (сыр творожный), форель с/с (филе форели, соль).	16	8	23	264	0,13	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	96	<b>189</b>
<b>Блины с сыром и ветчиной</b>	Блины пустые (молоко, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло подсолнечное, сахарный песок, соль) Сыр моцарелла, Ветчина из индейки (мясо кур, вода, мясо индейки, крахмал картофельный, молочная сыворожка, нитритная соль, вкусовые специи), майонез, укроп	10	6	19	191	0,15	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	96	<b>179</b>
<b>Каша рисовая на кокосовом молоке</b>	начинка (вишня с/м, сахарный песок, крахмал кукурузный), соус ванильный (сливки 33% (сливки нормализованные пастеризованные), сахар ванильный, паста ванильная (стручки ванили, ванильный экстракт, сахар, вода).	1	2	93	388	0,16	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	96	<b>99</b>
<b>Сырники со сметаной БЗМЖ</b>	Творог, яйцо, мука пшеничная в/с, сметана, сахар, сахар ванильный, масло растительное, соль.	14	13	25	278	0,12	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	96	<b>189</b>
<b>Салат из капусты и моркови</b>	Капуста белокочанная, морковь, уксус, масло растительное, сахарный песок	4	2	11	89	0,15	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	96	<b>119</b>
<b>Салат ОЛИВЬЕ</b>	картофель отварной, морковь отварная, огурцы маринованные (огурцы, вода, уксус, соль, сахар), горошек консервированный (горошек зеленый, вода, соль, сахар), яйцо куриное, ветчина (филе куриное, филе грудки индейки, вода, картофельный крахмал, свиной белок, сахар виноградный, соль), майонез (масло подсолнечное, вода, желток яичный, соль, уксусная кислота, горчица).	15	6	7	186	0,16	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	96	<b>199</b>
<b>Салат Селедка под шубой</b>	Свекла отварная, картофель отварной, сельдь филе, морковь отварная, майонез, яйцо куриное отварное, петрушка.	19	4	8	218	0,19	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	72	<b>199</b>
<b>Салат Цезарь 120г</b>	Соус «Цезарь» (масло растительное подсолнечное, масло оливковое, яичный желток, анчоусы в масле (филе анчоусов, подсолнечное масло, соль), пищевкусовая приправа - горчица (вода, семена горчицы, спиртовой уксус, соль, куркума), чеснок свежий, соус красный перечный (спиртовой уксус, перец красный, соль)) куриные грудки запеченные (филе куриное, лук репчатый, масло растительное подсолнечное, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, консервант), помидоры черри свежие, салат китайский свежий, листья салата «Айсберг» свежие, сухарики чесночные (мука пшеничная в/с, маргарин (масла растительные (пальмовое, рапсовое), вода питьевая, соль, ароматизатор), соль, сахар, вода, чеснок сушеный, масло оливковое, масло растительное подсолнечное), сыр «Пармезан».	28	7	7	319	0,12	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	72	<b>249</b>
<b>Борщ с курицей</b>	Вода питьевая, филе куриной грудки, свежая свекла, свежая капуста белокочанная, свежий картофель, лук репчатый, свежая морковь, суповой набор (спинка куриная), томатная паста (томатная паста, вода питьевая), свежий чеснок, свежая петрушка, масло растительное подсолнечное рафинированное дезодорированное, петрушка свежая, уксус столовый 9%, сахарный песок, перец черный горошек, лавровый лист, соль пищевая.	7	6	4	104	0,25	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	4 суток	<b>199</b>

<b>Крем-суп грибной</b>	Молоко (молоко нормализованное), лук репчатый, свежие грибы шампиньоны, картофель свежий, масло растительное подсолнечное, соль.	11	2	5	130	0,22	при температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	72	<b>189</b>
<b>Крем суп сырный</b>	картофель свежий, сыр плавленый (сыр, масло сливочное, вода питьевая, сухое обезжиренное молоко, загустители, эмульгатор, соль пищевая, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат калия, ароматизатор), свежая морковь, лук жаренный (репчатый лук, масло растительное подсолнечное), смесь сухая (мальтодекстрин, загустители, молоко сухое обезжиренное, молоко сухое цельное, соль, ароматизаторы, порошок сыра Чеддер, регулятор кислотности, краситель.	7	3	7	101	0,22	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	72	<b>189</b>
<b>Куриный суп с лапшой</b>	кокосовое, лук репчатый, имбирный сок , масло растительное подсолнечное.	5	3	4	35	0,25	При температуре +4С +2С и относительной	72	<b>140</b>
<b>Wok с курицей с лапшой удон</b>	лапша «Удон» отварная (лапша «Удон» (пшеничная мука, вода питьевая, соль), вода, соль), курица с овощами в соусе (филе куриного бедра, свежий салат китайский, лук репчатый, кабачки свежие, свежие огурцы, свежая морковь, перец красный сладкий, масло растительное подсолнечное, соус устричный (вода, сахар, соль, устричный экстракт (устрицы, вода, соль) 10% загуститель модифицированный крахмал, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, краситель сахарный колер I, консервант сорбат калия), соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, консервант: бензоат натрия), соус сладкий чили, свежий лайм, перец чили свежий, имбирь свежий, чеснок, свежая кинза), кунжут белый.	10	8	26	940/225	0,21	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	96	<b>240</b>
<b>Картофельные вафли с курицей (сэндвич)</b>	Вафля (картофель отварной, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, сливки 10%, луковые хлопья (лук жареный, мука пшеничная, масло сливочное, масло растительное подсолнечное, свежий укроп, разрыхлитель теста, соль, перец черный молотый), соус (масло растительное подсолнечное, масло оливковое, сыр "Туда" (молоко нормализованное пастеризованное, заквасочная культура мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, краситель "Аннато", регулятор кислотности- гидроксид калия), яйцо куриное, соус на основе растительных масел Горчичный, уксус винный, крем из анчоусов, свежий чеснок, лимоны свежие, соус "Табаско", рыбный соус, соль, перец черный молотый, курица запеченная (филе куриной грудки, лук репчатый, масло растительное подсолнечное, соевый соус, чеснок свежий, паприка сушеная, кинза свежая, перец черный молотый, соль), огурцы маринованные, свежий салат Айсберг.	32	10	21	408	0,12	при Т от +2 до +6°С	96	<b>219</b>
<b>Пожарская котлета с пюре и грибным соусом</b>	шампиньоны жаренные (свежие шампиньоны, масло растительное), лук жаренный (лук репчатый,	5	6	19	144	0,22	при Т от +2 до +6°С	96	<b>210</b>
<b>Куриная котлета с картофелем айдахо</b>	масло растительное подсолнечное), свежий укроп.	18	7	15	253	0,22	при Т от +2 до +6°С	96	<b>220</b>
<b>Куриная котлета с овощами 190г</b>	Фасоль стручковая, котлета куриная (куриные грудки, куриное бедро филе, яйцо куриное, молоко 2,5% (молоко пастеризованное), лук репчатый, соль, перец черный молотый), перец болгарский запеченный, свежая петрушка.	12	7	6	163	0,19	при Т от +2 до +6°С	96	<b>250</b>
<b>Манты с курицей со сметаной</b>	Фарш (куриные грудки филе, куриное бедро филе, лук репчатый, масло растительное, кумин (зира), перец черный молотый, соль), тесто (мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль), сметана 20%, петрушка.	8	11	16	178	0,225	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	96	<b>230</b>
<b>Сэндвич Цезарь с курицей</b>	Булочка томатная (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, томатная паста (томатная паста, вода, соль, ароматизатор, краситель, регулятор кислотности, дрожжи хлебопекарные, сахарный песок, соль пищевая, улучшитель, орегано сухое), начинка (куриные грудки запеченные (куриные грудки, лук репчатый, масло растительное, соевый соус , чеснок, паприка, кинза, перец черный молотый), соус «Цезарь» (масло растительное подсолнечное, оливковое масло, яичный желток, крем из анчоусов (анчоусы (71%), горчица сладкая, сахар, уксус спиртовой, соль, ароматизаторы натуральные (содержат горчицу, продукты яичные, пряности, чеснок , уксус винный, лимонный сок (лимоны свежие), соус табаско (перец чипотле, уксус, вода, соль, сахар, соль, перец черный), огурцы маринованные (огурцы, вода, уксус, соль, специи (укроп, лук, зерна горчицы, перец), свежий салат «Айсберг».	22	10	29	350	0,120	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	72 часа	<b>189</b>
<b>Сэндвич Круассан с ветчиной и сыром 150г</b>						0,15			<b>219</b>

Сэндвич Картофельные вафли с курицей 120г						0,12				<b>219</b>
Сэндвич Круассан с крем-сыром и лососем 130г						0,13				<b>269</b>
Сэндвич с курицей и беконом на финских хлебах 130г	изделия булочные ржано-пшеничные, куриная грудка копчено-вареная, бекон копчено-вареный, соус майонезный, салат свежий, соус на основе растительных масел горчичный. Может содержать следы орехов, сельдерея, арахиса и продукты их переработки.	10	8	25	930/230	0,13	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	48 часов		<b>179</b>
Сэндвич с курицей и беконом на багете 150г	багет зерновой (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, смесь хлебопекарная (мука ржаная обдирная, глютен пшеничный, ядро подсолнечника, мука пшеничная набухающая, семена льна, семена кунжута, крупка микронизированная пшеничная, мука пшеничная высшего сорта, отруби пшеничные, хлопья картофельные, хлопья овсяные, экстракт ячменный солодовый, мука пшеничная солодовая обжаренная, эмульгатор, регуляторы кислотности, антиокислитель, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, бекон копчено, куриная грудка копчено-вареная, крахмал картофельный, вода питьевая, соль, огурцы маринованные, соус майонезный, салат свежий, соус на основе растительных масел. Может содержать следы орехов, сельдерея, арахиса и продукты их переработки.	16	9	21	1100/260	0,15	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	48 часов		<b>209</b>
Сэндвич с ветчиной и сыром на чабатте 210г	чабатта светлая, смесь для приготовления хлебулочных, изделие колбасное сырокопченое мясное кат. А, огурцы, соус, салат свежий, кетчуп. Продукт содержит диоксид серы, может содержать следы кунжута, орехов, сельдерея, арахиса и продукты их переработки.	10	9	27	980/240	0,21	При температуре +4С +2С и относительной влажности не более 85%	48 часов		<b>209</b>

### ПЕЧЕНЬЕ

Печенье «Курабье» уп.	Классическое печенье Курабье с сердцевинкой из брусничного джема. Мука пшеничная высшего сорта, соль, сахар, яйцо, маргарин, ванилин.	28	6	52	2140 /510	0,23	При температуре (18 +/- 5)С	60 суток		<b>149</b>
Печенье Звездочка уп.	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, маргарин, вода, эмульгаторы, консерванты, ароматизатор, краситель, регулятор кислотности, продукт яичный, виноград сушеный (изюм), вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, разрыхлитель. Продукт может содержать следы арахиса и кунжута.	20	7	66	1980/470	0,2	При температуре (18 +/- 5)С	60 суток		<b>149</b>
Печенье Земелак уп.	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, маргарин, вода, эмульгаторы, консерванты, ароматизатор, краситель, регулятор кислотности, продукт яичный, молоко сухое, корица, разрыхлитель. Продукт может содержать следы арахиса и кунжута.	16	6	58	1680/400	0,28	При температуре (18 +/- 5)С	60 суток		<b>149</b>
Печенье «Петербургские штучки»	мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, маргарин, отруби пшеничные, вода, ядро семян подсолнечника, ядра арахиса обжаренные дробленые, ароматизатор, разрыхлитель, соль. Продукт может содержать следы молока, яиц, орехов и продукты его переработки.	27	7	55	2050/490	0,2	При температуре (18 +/- 5)С	60 суток		<b>125</b>
Печенье Эрман уп.	мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин, соль, сахарная пудра.	25,3	5,56	50,46	1891/452	0,3	При температуре (18 +/- 5)С	30 суток		<b>135</b>
Сушки	Традиционный продукт, от которого невозможно оторваться. Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, маргарин, дрожжи хлебопекарные, соль поваренная пищевая, сахар-песок.	3,5	11	73	1560 / 370	0,15	При температуре (18 +/- 5)С	6 месяцев		<b>76</b>
Сочень	Традиционный сочень из песочного теста с нежной творожной начинкой. Мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, маргарин (масла растительные рафинированные дезодорированные, эмульгаторы, творог, сметана, соль, разрыхлитель.	22	11,5	42	1730 / 410	0,1	При температуре (18 +/- 5)С	72		<b>59</b>
Пряник «ПЕТРОВСКИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ»	Состав: мука пшеничная общего назначения тип М75-23, сахар, глюкоза, мед натуральный, вода, масло подсолнечное, продукт яичный, какао-порошок, разрыхлители (Е503, Е500), декор (сахар, крахмал, желатин, лецитин), красители пищевые (вода, лимонная кислота, сахар, глицерин, крахмал, загустители (Е410, Е412), консерванты (Е202, Е211), красители (Е101, Е110, Е122, Е124, Е129, Е133)), смесь пряностей, ароматизатор натуральный.	5	4	74	1490/350	0,05	При температуре (18 +/- 5)С	90 суток		<b>149</b>

### МОРОЖЕНОЕ

Мороженое пломбир "ваниль" престиж	пломбир: сливки питьевые пастеризованные, вода питьевая, сахар, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, крахмал, ароматизатор «Ванилин». Возможно содержание следов кунжута, орехов, яичных и молочных продуктов.	3,5	20	19	1110/270	0,07		12 месяцев		<b>99</b>
------------------------------------	--	-----	----	----	----------	------	--	------------	--	-----------

<b>Мороженое пломбир с ароматом и фруктовым наполнителем "клубника с клубникой" престиж</b>	пломбир: сливки питьевые, вода питьевая, сахар, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, комплексная пищевая добавка: стабилизатор (карбоксиметилцеллюлоза, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), ароматизатор "Клубника", натуральный краситель (кармин); плодовой наполнитель Клубника: клубника, сахар, вода, загустители (дикрахмалфосфат оксипропилированный, камедь рожкового дерева), концентрат сока из арони, лимонная кислота, ароматизатор, сорбат калия. Возможно содержание следов кунжута, орехов, яичных и молочных продуктов.	3	15	21	970/230	0,07		12 месяцев	<b>99</b>
<b>Мороженое пломбир "крем-брюле" престиж</b>	пломбир крем-брюле: сливки питьевые пастеризованные, вода питьевая, сахар, сухое цельное молоко, сироп крем-брюле (сахар, молоко цельное сгущенное с сахаром (цельное молоко, обезжиренное молоко, сахар, патока, вода), сухое обезжиренное молоко, комплексная пищевая добавка: стабилизатор (карбоксиметилцеллюлоза, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), колер карамельный. Возможно содержание следов кунжута, орехов, яичных и молочных продуктов.	3,5	17	24	1100/270	0,07		12 месяцев	<b>99</b>
<b>Десерт фруктовый взбитый замороженный "сорбет манго-маракуйя" престиж</b>	вода питьевая, пюре манго, пюре маракуйи, сахар-песок, декстроза, комплексная пищевая добавка: стабилизатор (карбоксиметилцеллюлоза, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот). Возможно содержание следов кунжута, орехов, яичных и молочных продуктов	0,5	0	28	490/110	0,08		12 месяцев	<b>99</b>
<b>Мороженое шоколадное</b>	сливки питьевые, вода питьевая, сахар-песок, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, какао- порошок, стабилизатор, эмульгатор, соль пищевая поваренная, натуральный ароматизатор "Шоколад", натуральный краситель (сахарный колер). Возможно содержание следов кунжута, орехов, яичных и молочных продуктов	3,5	17	18	1000/240	0,07		12 месяцев	<b>99</b>
<b>Мороженое пломбир ванильный с топпингом "апельсин в шоколаде" престиж</b>	пломбир: сливки питьевые, вода питьевая, сахар, сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, комплексная пищевая добавка стабилизатор, эмульгатор, ароматизатор идентичный натуральному – ванилин; фруктово-ягодный наполнитель - Апельсин: сахар, фрукты (концентрат апельсина, ананас), глюкозно-фруктозный сироп, стабилизаторы – пектин, дикрахмалодинат ацетилированный, каррагинан, ароматизатор «апельсин», лимонная кислота, краситель – экстракт паприки; шоколадный топпинг: молоко цельное сгущенное с сахаром, вода питьевая, сахар, патока, какао-порошок, крахмал кукурузный, загуститель-пектин, ароматизатор идентичный натуральному «айриш крим». Возможно содержание следов кунжута, орехов, яичных и молочных продуктов.	15	3	22	1000/240	0,24		12 месяцев	<b>299</b>
<b>Мороженое мята/шоколад</b>	сливки питьевые пастеризованные, вода питьевая, сахар- песок, шоколадный топпинг: молоко сгущенное с сахаром, сахар, вода, патока, какао-порошок, пектин, ароматизатор «айриш крим»,шоколад (сахар,какао- тертое; масло какао;какао порошок с пониженным содержанием жира; обезжиренный молочный жир; эмульгатор;соевый лецитин; натуральный ароматизатор :ваниль),сухое цельное молоко, сухое обезжиренное молоко, комплексная пищевая добавка: стабилизатор (карбоксиметилцеллюлоза, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот), натуральный ароматизатор "Мята", натуральный краситель хлорофилл Возможно содержание следов кунжута, орехов, яичных и молочных продуктов.	17	3,5	22	1050/250	0,07		12 месяцев	<b>99</b>
<b>Мороженое Черемуха с вишней 70 гр</b>									<b>99</b>
<b>Мороженое Сырное с горгонзолой 70 гр</b>									<b>129</b>
<b>КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ</b>									
<b>Эклер ванильный</b>	Изделие из заварного теста, начинка приготовлена на основе классического заварного крема, покрытое белой помадкой и украшенное крошкой, изготовленной из бездрожжевого слоёного теста. Продукты яичные, вода, молоко нормализованное ультрапастеризованное, помадка сахарная, сахар, мука пшеничная в/с, крем на растительных маслах, маргарин, крем пастеризованный со вкусом пломбира, консерванты, соль, ароматизатор «Пломбир», желатин говяжий, крахмал кукурузный, масло сливочное мдл 82,5%, глазурь кондитерская, соль, пекарский порошок, консервант. Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки. Продукт содержит красители, оказывающие влияние на активность и внимание детей.	20	7	44	1530/390	0,06	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>149</b>
<b>Эклер шоколадный</b>	Изделие из заварного теста, начинка приготовлена на основе классического заварного крема с добавлением шоколадной глазури, покрытое шоколадной помадкой и украшенное крошкой шоколадного бисквита. Продукт яичный, молоко цельное нормализованное, вода, мука пшеничная в/с, сахар, крем на растительных маслах, маргарин, эмульгаторы, консерванты, ароматизатор, краситель, регулятор кислотности, глазурь кондитерская, крахмал кукурузный, масло сливочное, соль, консервант. Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки.	20	6	43	1560/370	0,6	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>149</b>

Эклер манго-маракуйя	Изделие из заварного теста, начинка приготовлена на основе сливочного крема с добавлением натуральных кусочков Манго, покрытое помадкой и украшенное кокосовой стружкой. Манго, продукт яичный, помадка сахарная, вода, мука пшеничная в/с, крем на растительных маслах, маргарин, сахар, глазурь кондитерская, загуститель, желатин, соль, регулятор кислотности, красители, ароматизатор натуральный Манго-Маракуйя, консервант. Продукт содержит красители, оказывающие влияние на активность и внимание детей. Продукт может содержать следы орехов, арахиса и продуктов их переработки.	17	5	40	1390/330	0,06	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	149
Эклер соленая карамель	Изделие из заварного теста, наполненное заварным кремом на основе варёного стуженного молока, покрытое солёной карамелью и украшенное обжаренными лепестками арахиса. Вода, продукты яичные, начинка кондитерская,молоко сухое обезжиренное, препарат сывороточный сухой, карамельные крипы,молоко стуженное варёное с сахаром,молоко цельное ультрапастеризованное, маргарин,сливки молочные мдж 33%, сахар, арахис, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, крахмал кукурузный, глазурь кондитерская,глицерин, соль, пекарский порошок. Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки.	28	8	39	1840/440	0,06	При температуре +4+6°С и относительной влажности не более 75%	120 часов	149
Эклер Черничный	Изделие из заварного теста наполненное сливочным кремом-суфле с добавлением конфитюра из черники, покрытое черничной помадкой и украшенное ягодами черники. Вода, продукты яичные, начинка кондитерская, крем на растительных маслах, мука пшеничная в/с, сливки молочные мдж 33%, маргарин, конфитюр черносмородиновый, ароматизатор "черника", смесь-стабилизатор, глазурь кондитерская, черника сублимированная, глицерин, соль, сахар, ароматизатор натуральный черника, пекарский порошок. Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки. Продукт содержит красители, оказывающие влияние на	23	6	33	1590/380	0,055	При температуре +4+6°С и относительной влажности не более 75%.	120 часов	149
Слойка с малиной	Слоеное пирожное с заварным кремом и ягодами малины. Тесто слоеное, соль, консерванты, вода питьевая, глазурь кондитерская, малина, молоко нормализованное ультрапастеризованное.	10	3	40	1180/280	0,12	При температуре +2+4°С и относительной влажности не более 75%.	48 часов	189
Пирожное Булочка ШУ со сливками	вода, продукты яичные, крем на растительных маслах, мука пшеничная в/с, маргарин, сливки молочные мдж 33 %, сахар, молоко нормализованное ультрапастеризованное, посыпка кондитерская, крахмал кукурузный, соль, пекарский порошок, консервант. Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки.	20	6	26	1270/300	0,05	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	89
«Творожное кольцо»	Заварное кольцо с нежной сливочно-творожной начинкой, украшенное сахарной пудрой. В составе натуральный творог 9%. Вода, продукты яичные, крем на растительных маслах, творог 9%, молоко нормализованное ультрапастеризованное, мука пшеничная в/с, сахар, маргарин, посыпка кондитерская крахмал кукурузный, соль, пекарский порошок. Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки.	17	9	26	1210/290	0,08	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	149
Чизкейк классический	Нежный сливочный чизкейк приготовленный из натуральных сливок и творожного сыра на песочной хрустящей подложке. Сыр творожный сахар, маргарин, мука пшеничная в/с, сметана 20% ароматизатор, меланж яичный, молоко, лимонная приправа, ароматизатор ванильный, соль поваренная пищевая, камель	11,1	14,7	17,5	958/229	1,1	При температуре от +4С до +6С и при относительной	120 часов	179
Пирожное Картошка	Классическое пирожное «Картошка» в исполнении Шеф кондитера: шоколадный бисквит, стуженное молоко, заварной крем, какао, меланж яичный, сахар, какао-порошок, мука пшеничная в/с, крем на растительных маслах, маргарин, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, молоко стуженное, сыр творожный, сливки молочные, эмульгатор, ванилин, пекарский порошок, соль поваренная пищевая, сорбат калия, вода.	24,3	8,8	37,5	1688/404	0,06	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	99
Пирожное Наполеон	Классическое пирожное на основе бездрожжевых слоёных коржей, пропитанных ванильным заварным кремом. Тесто слоеное бездрожжевое, молоко нормализованное ультрапастеризованное, мука пшеничная в/с, начинка термостабильная, вода, сироп глюкозный, масло растительное кокосовое, мальтодекстрин, загустители, влагоудерживающий агент - глицерин, сыворотка молочная сухая, масло сладко-сливочное, несоленое с массовой долей жира 82,5, молоко сухое обезжиренное, ароматизаторы. Продукт может содержать следы орехов, арахиса и продуктов их переработки.	16	5	51	1390/330	0,115	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	179
Пирожное «Сметанник»	Пирожное на основе шоколадного бисквита, прослоенное сметанным кремом. Состав продукции: продукт сметанный, сахар, вода, мука пшеничная в/с, крем на растительных маслах, молоко цельное, продукты яичные, кукурузный крахмал, какао-порошок, пекарский порошок, посыпка кондитерская, разрыхлитель, эмульгатор, соль, консервант, антиокислитель. Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки.	11	4	43	1210/290	0,12	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120	159

<b>Пирожное Морковное</b>	<b>Кексовый морковный бисквит с прослойкой сливочной карамели и кремом «Чиз» на основе сливочного сыра.</b> морковь мытая, сахар, мука пшеничная в/с, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сыр творожный, меланж яичный, молоко, пудра сахарная, маргарин, сметана 20%, орех грецкий, смесь для крема, соль поваренная пищевая, сода пищевая, корица, ароматизатор ванильный, сорбат калия, красители, вода.	19,5	4,4	32,7	1351/324	0,11	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более	120 часов	<b>149</b>
<b>Пирожное Буше</b>	<b>Классический круглый бисквит с масляным кремом.</b> белок яичный, ганаш черный шоколад, вода питьевая, сгущенное с сахаром цельное молоко, мука пшеничная в/с, сахар, меланж яичный, маргарин, молоко сгущенное, сливки молочные, крем на растительных маслах, глазурь шоколадная белая, молочный жир обезжиренный, сыворотка молочная сухая, эмульгатор соевый лецитин, ароматизаторы: «ванилин»,« карамель»), соль поваренная пищевая, ванилин, эмульгатор, сорбат калия, вода.	22,3	6	39,5	1599/383	0,065	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более	120 часов	<b>129</b>
<b>Торт Шведский</b>	<b>Воздушное тесто «дакуаз», три вида муки: миндальная, арахисовая, пшеничная, миндальный крем и глазурь с орехами.</b> молоко, белок яичный, сахар, смесь для крема, пудра сахарная, глазурь шоколадная молочная; какао-порошок; сухие молочные продукты; эмульгаторы; ароматизаторы, миндаль измельченный, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, начинка, крахмал кукурузный, мука миндальная, мука арахисовая, начинка миндальная, мука пшеничная в/с, смесь для взбивания, соль поваренная пищевая, сорбат калия, ароматизаторы, кислота лимонная.	17,5	7,5	45,6	1549/370	0,06	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>129</b>
<b>Торт «Миндальный»</b>	<b>Воздушно-ореховые коржи, просленные кремом на основе варёного сгущенного молока. Пирожное покрыто глазурью из соленой карамели и обсыпано лепестками арахиса.</b> Молоко сгущённое варёное с сахаром, глазурь кондитерская, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, смесь белковая, начинка кондитерская, миндаль измельченный, арахис пластины, мука пшеничная в/с, крахмал кукурузный, мука миндальная, мука арахисовая, ароматизаторы (миндаль, марципан). <b>Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки.</b>	34	9	54	2440/560	0,11	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>259</b>
<b>Торт Фисташковый</b>	<b>Воздушный ореховый бисквит, нежный мусс со вкусом фисташки, прослойка малинового мармелада.</b> молоко, крем на растительных маслах, сахар, меланж яичный, малина, мука пшеничная хлебопекарная в/с, глазурь хрустящая, стружка кокосовая, жир молочный обезжиренный, какао масло, эмульгатор лецитин соевый, эмульгатор, ароматизатор «фисташка», краситель, смесь для крема, масло подсолнечное, сироп глюкозный, мука арахисовая, посыпка «Дустрый рис», гель нейтральный, посыпка «Амарела», желатин говяжий, эмульгаторы, ванилин, ароматизатор «Фисташка», соль экстра, разрыхлитель, красители, консервант, ароматизатор «малина», регулятор кислотности: кислота лимонная. Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.	13,2	4,3	33,6	1134,271	0,11	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>179</b>
<b>Пирожное «Шоколадно-клубничное»</b>	<b>Шоколадный сливочный бисквит, четыре слоя нежных муссов из молочного шоколада, йогурта и клубники.</b> сахар, меланж яичный, сливки молочные, крем на растительных маслах, клубника, шоколад молочный, мука пшеничная в/с, масло подсолнечное, какао порошок, смесь йогуртовая, кислота лимонная, краситель, ароматизатор натуральный. Продукт содержит красители, оказывающие влияние на активность и внимание детей.	18,5	4,5	44,8	1520/363	0,105	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>179</b>
<b>Пирожное Слоеное с ягодами (Малина-Черника)</b>	тесто слоеное бездрожжевое, молоко нормализованное ультрапастеризованное, малина замороженная, сахар, глазурь кондитерская, черника замороженная, продукты яичные, мука пшеничная в/с, крахмал кукурузный, смесь стабилизатор, консервант. <b>Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки.</b>	10	3	40	1120/270	0,12	при температуре +4+6°С и относительной влажности не более 75%	48 часов	<b>169</b>
<b>Чизкейк мандариновый</b>	<b>На подложке из тонкого классического бисквита располагается 2 вида мусса. Первый мусс состоит из творожного сыра с добавлением натуральных сливок, а во второй мусс добавлены кусочки мандарина и апельсина.Изделие покрыто ярким, ароматным желе.</b> Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира,антиокислитель,крем на растительных маслах , глазурь со вкусом апельсина , сахар, влагоудерживающий агент - глицерин, регуляторы кислотности, глазурь кондитерская, продукты яичные,глюкозный сироп, конфитюр мандариновый, мука пшеничная в/с, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, желатин, молоко нормализованное, подкислитель - лимонная кислота,ароматизатор ванилин, соль. Продукт может содержать следы орехов и продуктов их переработки. Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.	20	4	28	1260/300	0,1	При температуре от +2С до +6С и при относительной влажности более 75%	72 часа	<b>199</b>
<b>Макарони "Бабл Гам"</b>	Белый шоколад, сливки 33%, белок яичный, сахарная пудра, миндальная мука, сироп Бабл гам, патока, крахмал кукурузный.	19	6,6	40,5	359	0,02	14 суток при t +2°/+4°	14 сут.	<b>69</b>
<b>Макарони "Лесной Орех"</b>	Молочный шоколад, белок яичный, сахарная пудра, миндальная мука, сливки 33%, фундучная паста, патока	25	7	39	409	0,02	14 суток при t +2°/+4°	14 сут.	<b>69</b>
<b>Макарони "Пряная вишня"</b>	Темный шоколад, вишневое пюре,белок яичный, сахарная пудра, миндальная мука, молотый кардамон, корица, молотый мускатный орех, патока, крахмал.	16	6,3	47	357	0,02	14 суток при t +2°/+4°	14 сут.	<b>69</b>
<b>Макарони "Тропический манго-маракуйя"</b>	Белый шоколад, пюре манго, белок яичный, сахарная пудра, миндальная мука, мякоть маракуйи с косточкой, патока, крахмал кукурузный.	18	6,2	49	283	0,02	14 суток при t +2°/+4°	14 сут.	<b>69</b>

<b>Трубочка с вар. сгущенкой</b>	Меланж, сахар песок, молоко цельное вареное сгущенное с сахаром 8.5%, мука пшеничная, маргарин, консерванты, ароматизатор, регулятор кислотности, ванилин кристаллический.	22,58	6,32	41,7	393	0,075	7 суток при t = 4±2°C,	7 сут	<b>89</b>
<b>Трубочки слоеные с ванильно-сливочной начинкой</b>	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, соль, ароматизатор, регулятор кислотности (лимонная кислота), сахар, яйцо куриное, сгущенное молоко, ванилин. Может содержать следы кунжута, арахиса, орехов.	10,8	4,5	50,5	1334/317	0,04	7 суток при t = 4±2°C,	5 сут	<b>59</b>
<b>Трубочки слоеные с карамельной начинкой</b>	Мука пшеничная хлебопекарная в/с, маргарин, соль, ароматизатор, начинка "карамель", регулятор кислотности (лимонная кислота), сахар, яйцо куриное, начинка карамельная, ванилин. Может содержать следы кунжута, арахиса, орехов.	12,6	16,7	63,5	1937/463	0,04	7 суток при t = 4±2°C,	5 сут	<b>59</b>
<b>Торты целые</b>									
<b>Бенто-торт Вишня в шоколаде</b>	<b>Это бисквитный торт, с шоколадным крем-чизом, свежими ягодами вишни, шоколадным муссом на молочной глазури с добавлением натуральных сливок. Торт покрыт темным глянсажем и декорирован сахарными бусинами. Влюбленные в шоколад точно оценят.</b> Глазурь кондитерская молочносодержащий продукт с заменителем молочного жира, антиокислитель: концентрат смеси токоферолов, закваска бактериальная, молочносвёртывающий фермент, загуститель, масса кондитерская, какао порошок, сухая молочная сыворотка, сахар, продукты яичные, молоко нормализованное ультрапастеризованное, вишня, сливки натуральные молочные, крем на растительных маслах, пекарский порошок. Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. Продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки.	24	4	29	1460/350	0,3	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>550</b>
<b>Бенто-торт Пломбир с малиной</b>	<b>Это бисквитный торт, с муссом из натуральных сливок и свежей малины. Торт покрыт белым глянсажем и декорирован лепестками арахиса и кусочками малины. Очень нежный и легкий.</b> Глазурь кондитерская сливки натуральные, вода, сахар, малина замороженная, продукты яичные, смесь-стабилизатор, мука пшеничная в/с, масло растительное рафинированное дезодорированное, молоко нормализованное ультрапастеризованное, арахис, тесто слоеное бездрожжевое, крахмал кукурузный, какао порошок, загустители: эмульгатор, малина сублимированная, пекарский порошок, ароматизаторы: ванилин, малина, регулятор кислотности, консервант сорбат калия, соль. Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. <u>Продукт может содержать следы орехов и продуктов их переработки.</u>	16	3	43	1470/330	0,27	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>550</b>
<b>Торт Чизкейк классический</b>	<b>Нежный сливочный чизкейк приготовленный из натуральных сливок и творожного сыра на песочной хрустящей подложке.</b> Сыр творожный сахар, маргарин, мука пшеничная в/с, сметана 20% ароматизатор, меланж яичный, молоко, лимонная приправа, ароматизатор ванильный, соль поваренная пищевая, камедь	11,1	14,7	17,5	958/229	1,1	при температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>1700</b>
<b>Торт Бабл Гам</b>	Молочный заварной бисквит, нежный мусс из сливок со вкусом жевательной резинки из детства, прослойка мангового маршмеллоу, сливки молочные, сахар, яйцо куриное, крем на растительных маслах, глянсаж, мука пшеничная хлебопекарная в/с, пудра сахарная, маршмеллоу, маргарин, сухое цельное молоко, желатин говяжий, ванилин, разрыхлитель, эмульгаторы, ароматизаторы «бабл гам», «манго», консервант, красители, соль экстра поваренная пищевая.	17	3,5	41,7	1397/334	0,88	при температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>1200</b>
<b>Торт Наполеон</b>	<b>Торт на основе бездрожжевых слоёных коржей, пропитанных ванильным заварным кремом.</b> Молоко, тесто слоеное бездрожжевое (мука пшеничная в/с, маргарин, мука пшеничная в/с, соль поваренная пищевая, пудра сахарная, камедь ксантановая, сорбат калия.	23	5,9	38,4	1606/385	1	при температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>1400</b>
<b>Торт Морковный</b>	сметана 20%, белок яичный, ганаш черный шоколад (шоколад темный: какао тертое, сахар, какао-масло, эмульгатор - соевый лецитин, ароматизатор натуральный – ваниль), вода питьевая, сгущенное с сахаром цельное молоко, мука пшеничная в/с, сахар, меланж яичный, маргарин, молоко сгущенное, сливки молочные, крем на растительных маслах, глазурь шоколадная белая, молочный жир обезжиренный, сыворотка молочная сухая, эмульгатор соевый лецитин, ароматизаторы: «ванилин», «карамель»), соль поваренная пищевая, ванилин, эмульгатор, сорбат калия, вода.	19,5	4,4	32,7	1351/324	1,4	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>1300</b>
<b>Торт Медовик</b>	сахар, сметана 20%, мука пшеничная в/с, крем на растительных маслах, сливки молочные, белок яичный, маргарин, мёд гречишный, меланж яичный, желток яичный, пудра сахарная, сода пищевая, пекарский порошок, смесь для бисквитов, вода.	22,3	5,4	45,2	1684/403	0,75	При температуре от +4С до +6С и при относительной	120 часов	<b>1100</b>

<b>Торт Миндальный</b>	<b>Воздушно-ореховые коржи, прослоенные кремом на основе варёного стуженного молока.</b> Пирожное покрыто глазурью из соленой карамели и обсыпано лепестками арахиса.Молоко стужённое варёное с сахаром, вода, сахар, маргарин,регулятор кислотности лимонная кислота, глазурь кондитерская, молоко сухое цельное, сухая молочная сыворотка, эмульгаторы, смесь белковая, начинка кондитерская, карамельные крипы,миндаль измельчённый, арахис пластины, мука пшеничная в/с, крахмал кукурузный, мука миндальная, мука арахисовая,продукт может содержать следы арахиса, орехов и продуктов их переработки.	34	9	54	2440/560	0,88	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>2100</b>
<b>Торт Шведский</b>	<b>Воздушное тесто «дакуаз», три вида муки: миндальная, арахисовая, пшеничная, миндальный крем и глазурь с орехами.</b> молоко, белок яичный, сахар, смесь для крема, пудра сахарная, глазурь шоколадная молочная; какао-порошок; сухие молочные продукты; эмульгаторы; ароматизаторы, миндаль измельченный, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, начинка, крахмал кукурузный, мука миндальная, мука арахисовая, начинка миндальная, мука пшеничная в/с, смесь для взбивания, соль поваренная пищевая, сорбат калия, ароматизаторы, кислота лимонная.	17,5	7,5	45,6	1549/370	0,6	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>1200</b>
<b>Торт Захер</b>	<b>Шоколадный масляный бисквит, абрикос, шоколадная глазурь.</b> конфитюр абрикосовый, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, мука пшеничная в/с, кефир 2,5%, шоколад темный, меланж яичный, какао порошок, эмульгатор, сода пищевая, соль поваренная пищевая, ванилин, пекарский порошок, сорбат калия, вода очищенная.	19,4	3,6	47,4	1584/378	1,2	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>1300</b>
<b>Торт «Шоколадно-клубничный»</b>	<b>Шоколадный сливочный бисквит, четыре слоя нежных муссов из молочного шоколада, йогурта и клубники.</b> Сахар, меланж яичный, сливки молочные, крем на растительных маслах, клубника, шоколад молочный, мука пшеничная в/с, масло подсолнечное, какао порошок, смесь йогуртовая, кислота лимонная, краситель, ароматизатор натуральный. Продукт содержит красители, оказывающие влияние на активность и внимание детей.	18,5	4,5	44,8	1520/363	1	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>1700</b>
<b>Торт Сметанник</b>	<b>Классический сметанник с нежным кремом и шоколадной крошкой.</b> Продукт сметанный (молоко обезжиренное, масла растительные, стабилизатор, эмульгаторы; консервант, ароматизатор, закуска молочнокислых культур), сахар, вода, мука пшеничная в/с, крем на растительных маслах (жир растительный пальмоядровый, сахар, белок молочный, эмульгаторы, стабилизаторы, соль, ароматизатор, краситель – бета-каротин), продукты яичные, смесь-стабилизатор (сахар, загустители, молоко сухое цельное, сыворотка сухая молочная, мальтодекстрин, стабилизаторы, ароматизатор пищевой, краситель (бета-каротин, носитель)), кукурузный крахмал, какао-порошок, пекарский порошок, разрыхлитель, эмульгатор, соль, антиокислитель, консервант.	12	4	48	110/310	1	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>1300</b>
<b>Чизкейк мандариновый</b>	<b>На подложке из тонкого классического бисквита располагается 2 вида мусса. Первый мусс состоит из творожного сыра с добавлением натуральных сливок, а во второй мусс добавлены кусочки мандарина и апельсина.Изделе покрыто ярким, ароматным желе.</b> Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира,антиокислитель,крем на растительных маслах , глазурь со вкусом апельсина , сахар, влагоудерживающий агент - глицерин, регуляторы кислотности, глазурь кондитерская, продукты яичные,глюкозный сироп, конфитюр мандариновый, мука пшеничная в/с, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, желатин, молоко нормализованное, подкислитель - лимонная кислота,ароматизатор ванилин, соль. Продукт может содержать следы орехов и продуктов их переработки. Содержит красители ,которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и	20	4	28	1260/300	1	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>1800</b>
<b>Торт Фисташковый</b>	<b>Воздушный ореховый бисквит, нежный мусс со вкусом фисташки, простойка малинового мармелада.</b> молоко, крем на растительных маслах, сахар, меланж яичный, малина, мука пшеничная хлебопекарная в/с, глазурь хрустящая, стружка кокосовая, жир молочный обезжиренный, какао масло, эмульгатор лецитин соевый, эмульгатор, ароматизатор «фисташка», краситель, смесь для крема, масло подсолнечное, сироп глюкозный, мука арахисовая, посыпка «Дугтый рис», гель нейтральный, посыпка «Амарела», желатин говяжий, эмульгаторы, ванилин, ароматизатор «Фисташка», соль экстра, разрыхлитель, красители, консервант, ароматизатор «малина», регулятор кислотности: кислота лимонная. Содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей.	13,2	4,3	33,6	1134/271	1,1	При температуре от +4С до +6С и при относительной влажности более 75%	120 часов	<b>1800</b>

### МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

<b>Номенклатура</b>	<b>Описание / Состав</b>	<b>Жиры, г. в 100 г. продукта</b>	<b>Белки, г. в 100 г. продукта</b>	<b>Углеводы, г. в 100 г. продукта</b>	<b>Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал</b>	<b>Вес, кг</b>	<b>Условия хранения</b>	<b>Срок годности, часы</b>	<b>Цена, руб.</b>
<b>Молоко 3,5-4%</b>	Молоко коровье цельное, пастеризованное, МДЖ 3-4%	5	4,5	4,7	60/250-300	1	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>159</b>

<b>Кефир</b>	Молоко цельное, молоко обезжиренное, закваска на кефирных грибах.	2	2,8	4	50/209	0,5	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>120</b>
<b>Ряженка деревенская 2,5%</b>	Молоко топленое, закваска молочнокислых организмов.	2,5	2,8	4	50/209	0,5	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>145</b>
<b>Сметана</b>	Сливки, закваска молочнокислых организмов.	20	2,5	3,4	204/854	0,2	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>165</b>
<b>Творог</b>	Молоко цельное, молоко обезжиренное, закваска молочнокислых организмов.	5	16	3	121	0,2	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>149</b>
<b>Молоко Топленое 2,5%</b>	Молоко коровье, 2,5%	3,8	2,8	4,7	62/260	0,5	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>120</b>
<b>Сливки питьевые 20%</b>	Сливки цельные.	20	205	4	200	0,3	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>130</b>
<b>Йогурт (черника, клубника)</b>	Молоко цельное коровье, закваска, бифидобактерии, черника (клубника), сахар.	2,5	3,2	5	60	0,33	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>129</b>
<b>Ацидофилин 2-2,8%</b>	это кисломолочный продукт, напоминающий кефир. Изготавливается путем сквашивания пастеризованного коровьего молока при помощи особых бактерий. Нормализует пищеварительную деятельность, улучшает обменные процессы организма, способствует восстановлению естественного иммунитета.	25	2,9	3,5	55/230	0,5	При температуре от +2 до +6С	168 часов	<b>130</b>
<b>Творожная масса с курагой</b>	Творог, сахар-песок, ванилин, молоко цельное, изюм (курага)	5	7,5	10	169	0,18	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>170</b>
<b>Сыр Сулугуни</b>	Молоко цельное, закваска, соль.	18	16,5	2	240	0,2	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>265</b>
<b>Сыр Адыгейский</b>	Молоко цельное, сыворотка, соль.	18	16,5	2	240	0,2	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>220</b>
<b>Сыр Фисель</b>	Молоко цельное, сыворотка, соль.	18	16,5	2	240	0,2	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>275</b>
<b>Сыр Чечил</b>	Молоко цельное, сыворотка, соль.	18	16,5	2	240	0,2	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>275</b>
<b>Масло сливочное</b>	Сливки цельные.	82,5	0,5	0,8	778	0,1	При температуре от +2 до +6С	120 часов	<b>425</b>

АО «Паляница»  
Генеральный директор  
14.03.2025

Каменев П.А.

ЕАС



АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ПАЛЯНИЦА»

Россия, 194021 г. Санкт-Петербург, Политехническая улица, дом 11, лит И., помещение 1Н.

Тел. (812) 291 37-74, ф. (812) 291-37-74. ИНН 7802067002, КПП 780401001, ОГРН 1027801572094, ОКТМО 40332000.

